

FETTUCCINE CON FAGIOLI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta tipo fettuccine,
- 200 g di fagioli cannellini in scatola,
- 800 g di polpa di pomodoro,
- 50 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 1 presa di origano,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Rosolare in olio la pancetta a dadini con la cipolla tritata poi unire il pomodoro, sale, pepe e basilico e cuocere per 15 minuti.

Unire i fagioli sgocciolati, una presa di origano, mescolare e cuocere per 10- 15 minuti a fuoco basso.

Lessare le fettuccine, scolarle e condirle con il sugo preparato.